



Voor
gerecht



Romige kerrie/aardappelsoep met kwartelei

Romige kerrie-aardappelsoep met kwartelei

Benodigheden

(Voorgerecht voor 4 personen)

Soep:

320 gr charlotte aardappelen
135 gr roomboter
55 ml volle melk
60 ml zure room, 24%
5 gr groentebouillon (Pierre Cuisine)
8 gr kerriepoeder
water
peper en zout naar smaak

Kwarteleitjes:

12 st kwarteleitjes

Paprikacoulis:

20 ml geroosterde rode paprika
(First State)
5 ml olijfolie pomace
peper en zout naar smaak

Hazelnoten:

20 gr witte hazelnoten

Siersla:

2 gr bulls blood baby leaf
2 gr red chard baby leaf

Mise en place & handelingen

Zet de kwarteleitjes een dag in de vriezer.

Schil de aardappelen en snij ze in gelijke stukken. Kook ze in water, melk en zout tot ze gaar zijn. Smelt ondertussen de roomboter en verwarm hier op laag vuur het kerriepoeder in (myoteren). Voeg dit bij de aardappelen en draai de massa met een staafmixer tot een gladde massa. Roer tot slot de zure room erdoor en voeg naar smaak peper en zout toe.

Pel de kwarteleitjes voorzichtig en spoel met koud water het eiwit eraf, zodat alleen de dooier overblijft. Het eigeel is dan iets gestold.

Rooster de hazelnoten ca. 5 minuten in de oven op 170 °C.

Laat de paprika's uitlekken en draai ze dan glad in een keukenmachine. Voeg olijfolie toe en voeg naar smaak peper en zout toe.

Was de slasoorten en droog ze.

Bordopmaak

Schep de hete stoep in een kom en voeg de eierdooiertjes toe. Strooi hier de hazelnoten en sla over en druppel er tot slot wat coulis overheen. Pluk de cress en leg deze speels in de kom.

Wijnadvies!

Viognier

DOMAINE DE LA BAUME

Pays d'Oc, Frankrijk

fles 75 cl - 08.345.66

rond, wit fruit, vol, bloemig, complex



Hocras B.V.
Franse Kampweg 38
Bussum

T 035 69 79 777
E info@hocras.nl
W www.hocras.nl

Hocras